

Friesenbruzzler Bratwurst Butterfisch / Krabben

Friesenbruzzler Bratwurst Butterfisch & Krabben – Maritime Delikatesse vom Grill

Handgefertigte Bratwurst aus edlem Butterfisch & feinem Krabbenfleisch nach dem Rezept von Fisch-Feinkost Klassen

Sie suchen nach einer echten Fischbratwurst-Rarität? Unsere Friesenbruzzler bringen den Geschmack der Nordsee direkt auf Ihren Grill! Sorgfältig von Hand gefertigt, vereinen diese feinen Bruzzler zarten Butterfisch mit echtem Krabbenfleisch – gewolft, gewürzt und in natürliche Schafsaitleinlinge gefüllt. Ein echtes Highlight für alle, die das Besondere lieben.

Darum sind unsere Friesenbruzzler etwas ganz Besonderes:

- **100 % Handarbeit** – Jeder Bruzzler ist ein Unikat und wird mit viel Liebe zum Detail hergestellt
 - **Beste Zutaten** – Nur frischer Butterfisch & feines Krabbenfleisch aus kontrollierten Quellen
 - **Perfekt gewürzt** – Mit einer ausgewogenen Gewürzmischung für volles Aroma ohne zu überdecken
 - **Knackiger Biss** – Dank echtem Schafsaitleinling: außen knackig, innen herrlich saftig
 - **Norddeutsches Grillgefühl** – Ein Muss für Fischfreunde & Gourmets mit Geschmack
-

Vielseitig & kreativ kombinierbar

Ob klassisch vom Grill, in der Pfanne gebraten oder raffiniert aufgeschnitten im Wrap – die Friesenbruzzler lassen sich vielseitig einsetzen. Servieren Sie sie mit frischem Dill-Kartoffelsalat, mariniertem Gemüse oder einem Klecks Zitronen-Aioli – und zaubern Sie norddeutsche Gourmetmomente auf den Teller.

i Wissenswert:

- Die Würste sind **vorgebrüht** und daher besonders einfach & schnell zuzubereiten
 - Gefüllt in **Schafsaitleinlingen** – für natürlichen Biss & authentische Qualität
 - **Unikate durch Handarbeit** – leichte Unterschiede in Länge und Dicke sind gewollt und zeugen von echter Manufakturqualität
-

Fazit – Das Meer in der Wurst

Die Friesenbruzzler mit Butterfisch & Krabbenfleisch sind mehr als eine Alternative zur klassischen Bratwurst – sie sind ein echtes Feinschmecker-Highlight! Mit maritimem Aroma, feiner Würzung und handwerklicher Qualität bringen sie Vielfalt, Raffinesse und norddeutschen Charme auf jeden Teller.

Jetzt exklusiv bei GreetFish bestellen und den Geschmack des Nordens erleben!

Hergestellt von de Beer Fischfeinkost GmbH – Nur im GreetFish-Onlineshop erhältlich

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	790 kj
Brennwert in kcal	195 kcal
Fett	15,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	18 g
Salz	0,11 g
Natrium	0 g

Allergene

Krebstiere	Ja
Fisch	Ja

Zutaten

Buttermakrele (90%), Krabbenfleisch ((10% Konservierungsmittel E210, Säuerungsmittel E575 + E330)), Maltodextrin, Stabilisator: Diphosphate E450, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren E471, Gewürze, Dextrose, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat E621, Gewürzextrakte, Salz, Bärlauchkraut, Rapsöl, Naturdarm

Zusätzliche Informationen

Herkunftsort

Lepidocybium flavobrunneum Fanggebiet: Nordostatlantik, FAO27 Norwegische See Fangmethode: Umschließungs und Hebenetze Crangon crangon Fanggebiet: Norwegische See, FAO27 Fangmethode: Schleppetze

Inverkehrbringer

de Beer Fisch-Feinkost GmbH
An den Darren 1 // 26736 Greetsiel

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden